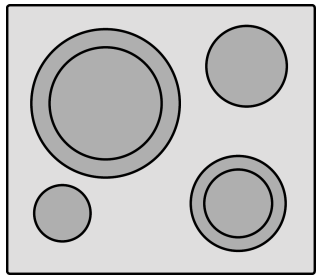
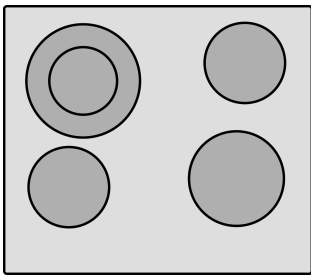
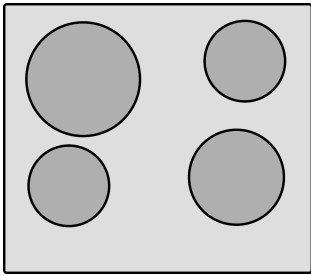


manual de instrucciones

manual de instrucciones • instruções de uso

ES Placas vitrocerámicas • Pág. 03

PT Placas vitrocerâmicas • Pág. 14



Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	4
Indicaciones de seguridad	4
Causas de los daños	6
Protección del medio ambiente	7
Consejos para ahorrar energía	7
Familiarizarse con el aparato	8
Las zonas de cocción	8
Indicador de calor residual	9
Programar la placa de cocción	9
Ajustar la zona de cocción	9
Tabla	10
Cuidados y limpieza	12
Placa de cocción	12
Marco de la placa de cocción	13
Servicio de asistencia técnica	13

Consejos y advertencias de seguridad

Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación del aparato.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!

Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o mantequilla. En caso de que el aceite o la mantequilla se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.

Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.

Desconectar la zona de cocción.

Placa de cocción caliente	¡Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes. Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes. ¡Peligro de incendio! No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción. ¡Peligro de incendio! Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables ni sprays.
Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas	¡Peligro de lesiones! Si hubiese algún líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción, podría generarse presión de vapor. A causa de ello, el recipiente puede saltar de forma repentina. Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
Grietas en la placa de cocción	¡Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada. Avisar al servicio de asistencia técnica.
La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona	¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador. Avisar al servicio de asistencia técnica.
La placa de cocción se desconecta sola	¡Peligro de incendio! Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo, se podrá conectar repentinamente en el futuro. Para evitarlo, desconectar el cortacircuito en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Reparaciones inadecuadas	¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Sólo pueden ser efectuadas por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.
Cable de conexión	Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica. Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.



El **funcionamiento intermitente** de las zonas de cocción no es una avería, funcionan siempre a toda su potencia en periodos de encendido y apagado más o menos largos en función de la posición de cocción seleccionada, (a mayor posición de cocción, más largo es el tiempo de funcionamiento y mayor la temperatura alcanzada).

Causas de los daños

Base de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zona de cocción. Pueden surgir daños.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de mando, la zona de indicadores y el marco de la placa de cocción.

Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar o los granos de arena pueden rayar la placa de cocción.

No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.

Objetos duros y con punta

Los objetos duros o con punta pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

Alimentos derramados

El azúcar y otros productos parecidos al azúcar pueden dañar la placa de cocción. Retirar inmediatamente dichos productos con un rascador para vidrio.

Productos de limpieza inadecuados

Las decoloraciones metálicas se originan a causa del uso de productos de limpieza inapropiados y el desgaste por el roce de los recipientes.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente, si no queda ningún espacio, la base del recipientes es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimension y medio lleno, consume mucha energía.
- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.

- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando una posición de cocción adecuada y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

Familiarizarse con el aparato

Las instrucciones de uso son válidas para diferentes placas de cocción.

En la página 2 figura una vista general de los modelos.

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
◎ Zona de cocción doble	Conexión: girar el mando hacia la izquierda hasta el tope, sobrepasando la posición de cocción 6. Soltar el mando. * Desactivar: girar el mando hacia la derecha hasta la posición 0.
⌘ Zona de asado	Conexión: girar el mando hacia la izquierda hasta el tope, sobrepasando la posición de cocción 6. Soltar el mando. * Desactivar: girar el mando hacia la derecha hasta la posición 0.
* Girar el mando hacia la derecha para situar la totalidad de la zona de cocción en una posición de cocción menor: 5, 4, 3, etc.	

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual • en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, el • se mantendrá iluminado mientras la zona de cocción esté caliente.

Tras un corte en el suministro eléctrico el indicador de calor residual no vuelve a encenderse. Las placas pueden seguir calientes.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran las posiciones y tiempos de cocción para distintos platos.

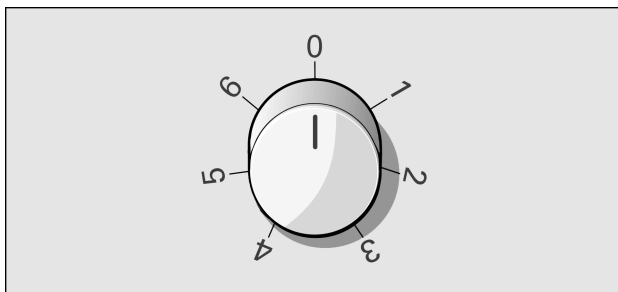
Ajustar la zona de cocción

Ajustar la posición de cocción deseada con los mandos.

0 = zona de cocción desconectada.

Posición de cocción 1 = potencia mínima.

Posición de cocción 6 = potencia máxima.



Cada posición de cocción dispone de un ajuste intermedio. En la tabla, está señalado con un punto.

Seleccionar la posición de cocción:

Girar el mando hacia la izquierda hasta alcanzar la posición de cocción deseada.

Girar el mando hasta la posición 0.

La zona de cocción se desconecta y aparece el indicador de calor residual.

Desconectar la zona de cocción

Tabla

En las siguientes tablas se pueden encontrar algunos ejemplos.

Los tiempos de cocción dependen del tipo, peso y calidad de los alimentos. Por este motivo, existen variaciones.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 6	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Derretir				
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	100 g	-	1-1.	-
Gelatina	1 paq.	-	1-1.	-
Calentar				
Lata de verduras	400 g-800 g	2-4 min.	1-1.	3-6 min.
Caldo	500 ml-1 ltr	3-4 min.	4-5	2-4 min.
Sopa espesa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	1.-2	2-4 min.
Leche	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-1.	2-3 min.
Calentar y mantener caliente				
Cocido (p. ej. cocido de lentejas)	400 g-800 g	2-3 min.	1-1.	
Leche	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-1.	
Descongelar y calentar				
Espinacas congeladas	300 g-600 g	4-5 min.	1.-2	5-15 min.
Gulasch congelado	500 ml-1 ltr.	4-5 min.	1.-2	20-30 min.
Cocer a fuego lento				
Albóndiga de patata (1-2 ltr. agua)	4-8 piezas	8-12 min.	2.-3*	20-30 min.
Pescado	300 g-600 g	5-8 min.	2.-3*	10-15 min.

	Cantidad	Escalón inicio de cocción 6	Nivel de potencia	Duración de la cocción lenta
Cocinar				
Arroz (con el doble de cantidad de agua)	125 g-250 g	3-4 min.	1.-2	15-30 min.
Arroz con leche (500 ml-1ltr. de leche)	125 g-250 g	4-6 min.	1-1.	25-35 min.
Patata cocida con piel con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	2.-3	25-30 min.
Patatas saladas con 1-3 tazas de agua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	2.-3	15-25 min.
Verdura fresca con 1-3 tazas de agua	500 g-1 kg	4-5 min.	1.-2	10-20 min.
Pasta (1-2 ltr. agua)	200 g-500 g	8-12 min.	3.-4*	6-10 min.
Estofar				
Rollos de carne relleno	4 piezas	5-8 min.	2.-3	50-60 min.
Estofado	1 kg	5-8 min.	2.-3	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	2.-3	50-60 min.
Freír				
Crepe (Flädle)		2-4 min.	3.-4	freír de forma homogénea
Filete, empanado	1-2 piezas	2-4 min.	3.-4	6-10 min.
Bistec	2-3 piezas	2-4 min.	4-5	8-12 min.
Barritas de pescado	10 piezas	2-4 min.	3.-4	8-12 min.
Freír (in 1-2 ltr. aceite)				
Alimentos congelados	200 g por relleno	10-15 min.	5-6	freír homogéneamente
Otros	400 g por relleno	10-15 min.	2-3	freír homogéneamente
* Cocción lenta sin tapa				

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen.

Limpiar la superficie de la placa de cocción cuando se encuentre lo suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos, como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.



La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Servicio de asistencia técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios.

Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Al solicitar nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y de fabricación (FD-Nr.) del aparato. Estos datos se pueden obtener de la etiqueta de características que se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en el conjunto documentación.

Índice

Instruções de segurança	15
Indicações de segurança	15
Causas dos danos	17
Protecção do meio ambiente	18
Conselhos para poupar energia	18
Familiarizar-se com o aparelho	19
As zonas de cozedura	19
Indicador de calor residual	20
Programar a placa vitrocerâmica	20
Ajustar a zona de cozedura	20
Tabela	21
Cuidados e limpeza	23
Placa vitrocerâmica	23
Friso da placa vitrocerâmica	24
Serviço de Assistência Técnica	24

Instruções de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá utilizar correctamente o seu aparelho.

Guardar as instruções de utilização e de montagem. No caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregar também a documentação do mesmo.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não conectar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Indicações de segurança

Comando seguro

Este aparelho está previsto apenas para uso doméstico.

Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos.

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Azeite, manteiga ou margarina sobreaquecidos

O azeite ou a manteiga (margarina) sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio!

Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com azeite ou manteiga. No caso do azeite ou da manteiga se inflamarem, nunca apagar o fogo com água.

Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desconectar a zona de cozedura.

Placa de cozedura quente

Perigo de queimaduras! Não tocar nas zonas de cozedura quentes.

Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho. O indicador de calor residual avisa se as zonas de cozedura estão quentes.

Perigo de incêndio! Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura.

Perigo de incêndio! Se debaixo da placa de cozedura houver uma gaveta, não devem guardar-se aí objectos inflamáveis ou sprays.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões! Se houver algum líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura poderá gerar-se pressão de vapor. Tal poderá fazer o recipiente saltar de forma repentina.

Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Gretas na placa de cozedura

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com gretas.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona

Perigo de queimaduras! Desconectar a zona de cozedura se o indicador não funcionar.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozedura desliga-se sozinha.

Perigo de incêndio! Se a placa se desligar sozinha e não puder usá-la durante algum tempo, pode voltar a ligar-se repentinamente. Para evitar que isto aconteça, desligue o corta-circuito na caixa de fusíveis. Avise o Serviço de Assistência Técnica.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica! As reparações inadequadas são perigosas. Só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica devidamente instruído.

Cabo de conexão

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a mudança ou a instalação do cabo de alimentação deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os cabos de conexão dos aparelhos eléctricos não devem tocar as zonas de cozedura quando estas estão quentes. Isto poderia produzir danos no isolamento do cabo e na própria placa de cozedura.



O funcionamento intermitente das zonas de cozedura não é uma avaria. As zonas de cozedura funcionam sempre com toda a sua potência, em períodos de activação e desactivação mais ou menos prolongados em função da fase de cozedura seleccionada (quanto mais elevada for a fase de cozedura, mais prolongado é o tempo de funcionamento e mais elevada é a temperatura alcançada).

Causas dos danos

Base dos utensílios

As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa vitrocerâmica.

Evitar deixar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem surgir danos.

Recipientes quentes

Nunca colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, sobre a zona dos indicadores e o friso da placa.

Sal, açúcar e areia

O sal, o açúcar, ou os grãos de areia, podem riscar a placa vitrocerâmica.

Nunca utilizar a placa como superfície de trabalho ou de apoio.

Objectos duros e afiados

Os objectos duros ou afiados podem causar danos se caírem sobre a placa vitrocerâmica.

Alimentos derramados

O açúcar e outros produtos parecidos com o açúcar podem danificar a placa vitrocerâmica. Retirar imediatamente tais produtos com um raspador para vidros.

Produtos de limpeza inadequados

As descolorações metálicas surgem devido ao uso de produtos de limpeza inadequados e ao desgaste pelo roçar dos recipientes.

O papel de alumínio e os recipientes de plástico podem derreter-se sobre a zona de cozedura quente.

Protecção do meio ambiente

Eliminação de resíduos não poluente



Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de forma não poluente.

Este aparelho está conforme a Directiva de Resíduos de Aparelhos Eléctricos e Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define o quadro relativo à reciclagem e à reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar recipientes com base grossa e plana. As bases curvas aumentam o consumo de energia. Colocar uma régua na base do recipiente. Se não houver nenhum espaço vazio entre a régua e a base é porque esta é totalmente plana.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Verificar se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente. Este é, em geral, superior ao diâmetro da base. No caso do diâmetro do recipiente não coincidir com o da zona de cozedura será preferível que seja superior ao tamanho desta, caso contrário perde-se metade da energia.
- Seleccionar recipientes com um tamanho adequado à quantidade de alimentos que se vão preparar. Um recipiente de grande dimensão, e meio cheio, consome muita energia.
- Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura e colocar sempre a tampa sobre os recipientes correspondentes. Ao cozinhar sem tampa, o consumo de energia multiplica-se por quatro.

- Cozer com pouca água. Desta forma poupa-se energia e, além disso, mantêm-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Ao cozinhar guisados ou alimentos líquidos, como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer num período de tempo demasiado rápido sem que se note, chegando-se a derramar do recipiente.
Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando uma fase de cozedura adequada e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

Familiarizar-se com o aparelho

As instruções de utilização são válidas para diferentes placas vitrocerâmicas.

Na página 2 é mostrada uma visão geral dos modelos.

As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
○ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
◎ Zona de cozedura dupla	Conexão: girar o interruptor para a esquerda até ao batente, passando a fase de cozedura 6. Soltar o interruptor. * Desactivar: girar o interruptor para a direita até à posição 0.
⌘ Zona de assados	Conexão: girar o interruptor para a esquerda até ao batente, passando a fase de cozedura 6. Soltar o interruptor. * Desactivar: girar o interruptor para a direita até à posição 0.
* girar o interruptor para a direita para situar a totalidade da zona de cozedura numa fase de cozedura menor: 5, 4, 3, etc.	

Indicador de calor residual

A placa de cozedura inclui um indicador de calor residual •, em cada zona de cozedura, que mostra quais as zonas que ainda estão quentes. Evitar tocar a zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o símbolo • manter-se-á iluminado enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Após um corte no abastecimento eléctrico, o indicador de calor residual não volta a iluminar-se, mas as placas podem continuar quentes.

Programar a placa vitrocerâmica

Neste capítulo é mostrada a forma de ajustar uma zona de cozedura. Na tabela são indicadas as posições e os tempos de cozedura para diversos pratos.

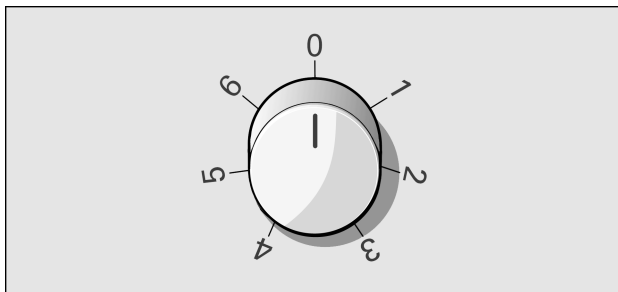
Ajustar a zona de cozedura

Regular a fase de cozedura desejada com os comandos.

0 = zona de cozedura desligada.

Fase de cozedura 1 = potência mínima.

Fase de cozedura 6 = potência máxima.



Cada fase de cozedura dispõe de uma fase intermédia. Na tabela, está assinalada com um ponto.

Seleccionar a fase de cozedura:

Girar o interruptor para a esquerda até alcançar a fase de cozedura desejada.

Girar o interruptor para a posição 0.

A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Desligar a zona de cozedura

Tabela

A tabela a seguir contém alguns exemplos.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos pratos a confeccionar, pelo que são possíveis divergências.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 6	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Derreter				
Chocolate, coberturas, manteiga, mel	100 g	-	1-1.	-
Gelatina	1 pac.	-	1-1.	-
Aquecer				
Legumes enlatados	400 g-800 g	1-3 min.	1-1.	3-6 min.
Caldos	500 ml-1 l	2-3 min.	4-5	2-4 min.
Sopa de legumes	500 ml-1 l	1-3 min.	1.-2	2-4 min.
Leite	200 ml-400 ml	1-3 min.	1-1.	2-4 min.
Aquecer e manter quente				
Guisados (por ex., guisado de lentilhas)	400 g-800 g	1-2 min.	1-1.	
Leite	500 ml-1 l	2-3 min.	1-1.	
Descongelar e aquecer				
Espinafres ultracongelados	300 g-600 g	3-4 min.	1.-2	5-15 min.
Gulasch ultracongelado	500 g-1 kg	3-4 min.	1.-2	20-30 min.
Cozinhar lentamente				
Bolos de batata, almôndegas (1-2 l água)	4-8 unidades	6-9 min.	2.-3*	20-30 min.
Peixe	300 g-600 g	3-6 min.	2.-3*	10-15 min.

	Quantidade	Potência de início forte de cozedura 6	Potência de continuação de cozedura	Tempo de duração de continuação de cozedura
Cozer				
Arroz (no dobro da água)	125 g-250 g	2-4 min.	1.-2	15-30 min.
Arroz doce (500ml-1l de leite)	125 g-250 g	3-5 min.	1.-2	25-35 min.
Batatas cozidas (com a pele) com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	3-5 min.	2.-3	30-35 min.
Batatas cozidas com 1-3 chávenas de água	750 g-1,5 kg	3-5 min.	2.-3	15-25 min.
Legumes frescos com 1-3 chávenas de água	500 g-1 kg	3-4 min.	1.-2	10-20 min.
Massa (1-2 l água)	250 g-500 g	6-9 min.	3.-4	6-10 min.
Estufar				
Rolinhos de carne	4 unidade	4-6 min.	2.-3	50-60 min.
Carne estufada	1 kg	4-6 min.	2.-3	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	2.-3	50-60 min.
Fritar				
Crepes		1-2 min.	3.-4	Fritura contínua
Escalopes, panados	1-2 unidades	1-2 min.	3.-4	6-10 min.
Bifes	2-3 unidades	1-2 min.	4-5	8-12 min.
Barrinhas de peixe	10 unidades	1-2 min.	3.-4	8-12 min.
Fritar (alimentos cobertos pela gordura)				
(em 1-2 l óleo)				
Produtos ultracongelados	200 g por recheio	8-13 min.	5-6	Fritura contínua
Outros	400 g por recheio	8-13 min.	2-3	Fritura contínua
* Continuação da cozedura sem tampa				

Cuidados e limpeza

Os conselhos e as advertências que são mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção ótimas da placa vitrocerâmica

Placa vitrocerâmica

Limpeza

Limpar a placa depois de cada cozedura. Deste modo se evita que se queimem os restos que aderiram à placa.

Limpe a superfície da placa de cozedura quando estiver suficientemente fria.

Utilizar somente produtos de limpeza adequados para placas vitrocerâmicas. Observar as indicações que a embalagem do produto ostenta.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que risquem
- Aparelhos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidros

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a segurança do raspador
2. Limpar a superfície da placa vitrocerâmica com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa vitrocerâmica com a cobertura do raspador já que a superfície poderá ficar riscada.



A lâmina está muito afiada. Perigo de danos por cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando esta apresentar defeitos.

Manutenção

Aplicar um aditivo para a conservação e a protecção da placa vitrocerâmica. Seguir os conselhos e as advertências que são indicados na embalagem.

Friso da placa vitrocerâmica

Para evitar danos no friso da placa vitrocerâmica, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar somente água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar meios afiados nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidros

Serviço de Assistência Técnica

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças sobresselentes e efectuar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços. Os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão indicados na documentação adjunta.

Sempre que contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica deverá indicar o número do produto (E-Nr.) e de produção (FD-Nr.) do aparelho. Estes dados podem ser obtidos através da etiqueta de características que se encontra colada na parte inferior da placa vitrocerâmica e no conjunto da documentação.

Para la protección del Medio Ambiente utilizamos papel reciclado.
Nossa contribuição para a protecção do meio ambiente: utilizamos papel



BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF: A-28893550

Itaroa 1 • 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

9000379810 (1W0BD6) 01-8808

www.balay.es